

PERIGORD-TRÜFFELWOCHE

7.-11. Januar 2026

Vorspeise:

Gebratener Topinambur mit Topinambur-Reiscreme,
Frisee, Wachtel-Ei und Trüffel
48.-

Zwischengerichte:

Bio-Ei auf Kartoffelpüree mit Spinatcreme,
Guanciale, hausgemachtem Lardo und Trüffeln
48.-

Eiernudeln mit milden Roskoff-Zwiebeln,
konfiertem Eigelb,
geriebenen Schinken vom Eichelmaст-Freiland-Schwein,
Pecorino und Trüffel
48.-

Rotweinrisotto mit Radicchio Tardivo, Burrata,
Piemonteser Haselnüssen und Trüffel

Hauptgericht

Cordon Bleu nach Vincent Klink: unpaniertes Kalbsfilet
mit Landschinken & Comté gefüllt;
dazu Gruyère-Krapfen, Blattspinat, Trüffel,
Champignons und Schalotten in Jus
58.-

Bei jedem Gericht sind 7g Trüffel verarbeitet –
es sei denn, Sie wünschen ausdrücklich mehr.

Die Trüffel sind ausschließlich Schwarze französische Wintertrüffel
und werden täglich frisch geliefert.

KARTE

Vorspeisen:

Caesar's salad	9,00/13,00
Hausgemachte luftgetrocknete Entenbrust mit Padespélette, und Guanciale auf Salat von Radicchio Tardivo in Granatapfledressing mit Croûtons, und geräuchertem Scarmorza	24,00

Gebratener Topinambur mit Topinambur-Reiscreme, Salat vom rohen Fenchel, Blutorangen, kandierten Oliven und Sardellen	23,00
---	-------

Suppe:

Tagessuppe	Tagespreis
------------	------------

Zwischengerichte:

Eiernudeln mit milden Roskoff-Zwiebeln, geriebenen Schinken vom Eichelmaß-Freiland-Schwein konfiertem Eigelb und Pecorino	23,00
---	-------

Rotweinrisotto mit Radicchio Tardivo, Burrata und Piemonteser Haselnüssen	24,00
---	-------

Eismeer-Lachsforelle in Tramezzinibrot gebacken & ihr Tatar im Panipuri; dazu Kefirdipp mit Dill und Senfsaat nach Christian Stahl	24,00
--	-------

Hauptgerichte:

Cordon Bleu nach Vincent Klink: unpaniertes Kalbsfilet mit Landschinken & Comté gefüllt; dazu Gruyère-Krapfen, Blattspinat, Champignons und Schalotten in Jus	37,00
---	-------

Rosa gebratene Keule vom Oterser Reh mit „Preiselbeer-Birne“, Kohlrabi in Wacholderrahm, frittiertem Grünkohl und Risotto-Käsekrokette	31,00/39,00
--	-------------

Skreifilet auf Pinkel-Linsen und gebuttertem Toscanischen Fischsud „Cacciucco“, Safran-Kartoffeln	31,00/39,00
---	-------------

Vegan: Calamarata in pikanter Tomatensauce mit Kapern, Taggiasche-Oliven und Pinien-Bröseln	18,50
---	-------

Käseteller

Frischkäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senffrüchte	12,00/16,00
--	-------------

Desserts:

Creme Brûlée	9,00
--------------	------

Kaiserschmarrn mit Apfel, Rosinen, Mandeln, Quittensorbet und Vanillesauce	14,00
--	-------

Arme Ritter mit Gelato Crema und eingelegter Safran-Ananas	14,00
--	-------

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank

Menü

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Hausgemachte luftgetrocknete Entenbrust mit Padespélette, und Guanciale
auf Salat von Radicchio Tardivo in Granatapfeldressing mit Croûtons,
und geräuchertem Scarmorza

*

Tagessuppe

*

Eismeer-Lachsforelle in Tramezzinibrot gebacken & ihr Tatar im Panipuri;
dazu Kefirdipp mit Dill und Senfsaat nach Christian Stahl

*

Rosa gebratene Keule vom Oterser Reh mit „Preiselbeer-Birne“,
Kohlrabi in Wacholderrahm, frittiertem Grünkohl und Risotto-Käsekroquette

*

Kaiserschmarrn mit Apfel, Rosinen, Mandeln, Quittensorbet und Vanillesauce

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 56.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 88.-

-Alle Preise in EURO-

Menü vegetarisch

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Gebratener Topinambur mit Topinambur-Reiscreme, Salat vom rohen Fenchel,
Blutorangen, kandierten Oliven

*

Tagessuppe

*

Rotweinrisotto mit Radicchio Tardivo, Burrata und Piemonteser Haselnüssen

*

Vegan: Calamarata in pikanter Tomatensauce mit Kapern, Taggiasche-Oliven
und Pinien-Bröseln

*

Arme Ritter mit Gelato Crema und eingelegter Safran-Ananas

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 78.-

-Alle Preise in EURO

-Alle Preise in EURO inkl. Brot, Olivenöl, Gewürz, Gebäck zum Kaffee und Mwst.-

Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo
oder
Eier-Spaghetti

mit hausgemachter Bolognese/mit Tomatensauce/mit Butter und Parmesan

- alles möglich in klein, mittel oder als große Portion

Hausgemachte Eiscremes: Vanille/Schoko/Erdbeer